

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 4T 2024 VALENCIA (V)



**Precio:** 450.00€

**Horario:** 19:30-21:30h

**Fecha del curso:** 25/09/2024

**Impartido por:** Elisabeth Cuevas

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas,** para que puedas aprender **muchas técnicas** y usar diferentes ingredientes. **¡Con degustación!**

#### INICIACIÓN A LA COCINA- 4º Trimestre 2024

##### CONTENIDO DEL CURSO

###### 1. ARROCES (MIÉRCOLES 25/09)

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz negro caldoso, Risotto de setas, Arroz seco de ibéricos

###### 2. BELLA ITALIA (MIÉRCOLES 02/10)

Tagliatelle con salmón y espárragos, Macarrones a la Norma, Lasaña tradicional

### **3. MONOGRÁFICO CARNES Y AVES (MIÉRCOLES 09/10)**

Solomillo de cerdo con crema de zanahoria y caldo de cebolla tostada, Conejo a la cazadora o asado con sidra y romero, Magret de pato con salsa agrodulce

### **4. ESPECIAL PESCADO (MIÉRCOLES 16/10)**

Salmon en papillote con verduritas, Mejillones con hinojo y coco, Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes

### **5. ENTRANTES CON HUEVOS (MIÉRCOLES 23/10)**

Mini flanes de tomates secos y parmesano, Huevos poché con parmentier de patata, Shakshuka con huevos

### **6. QUICHE, TATIN Y EMPANADA (MIÉRCOLES 30/10)**

Quiche de calabaza y gorgonzola, Tatin de tomates cherry y puerros confitados, Empanada gallega

### **7. GUISOS DE LA ABUELA (MIÉRCOLES 06/11)**

Albóndigas con sepia, Pollo asado a la catalana con pasas y piñones, judías de santa pau con chipirones

### **8. BÁSICOS DE LA COCINA JAPONESA (MIÉRCOLES 13/11)**

Introducción, recetas básicas

Gyozas de Carne y verduritas, Yakisoba de gambas, Brochetas de pollo teriyaki

### **9. TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (MIÉRCOLES 20/11)**

Chupito de foie con manzana caramelizada, Saquitos de setas con gambas, Cremita de pimiento con queso de cabra, Mini vieiras con pesto de setas y avellanas, Crujiente de botifarra negra

### **10. MENÚ DE NAVIDAD (MIÉRCOLES 27/11)**

Crema de parmesano con saquito de micuit y galets, Canelón gigante de confit de pato con bechamel de setas, Milhojas de verdura con bacalao confitado y salsa romesco

**Horarios:** miércoles 19:30-21:30h

**Local:** Carrer Valencia 223, 08017 Barcelona

**Traer:** Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

### **¿Por qué te puede gustar este curso?**

- Es un curso muy completo y práctico
  - Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.
  - Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
  - Los talleres son muy dinámicos y divertidos
  - Al final degustarás las recetas
  - Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

### **¿Cómo aprovechar el curso a tope?**

- Participando activamente en las clases
- Repetiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases siguiente

### **¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa....:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)